

II SIMPÓSIO DE PESQUISA E EXTENSÃO DE CERES E VALE DE SÃO PATRÍCIO
04 a 07 de Novembro de 2014 - UEG Campus Ceres - GO

(ALIMENTOS)

**ACEITAÇÃO SENSORIAL, QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E
MICROBIOLÓGICA DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM DIFERENTES
CONCENTRAÇÕES DE SORO LÁCTEO**

¹Luan Fernando Alves de Souza; ¹Eliene Wellita Vieira Barcelos; ²Jéssica Maria Israel de Jesus; ³Alexsandra Valéria Sousa Costa de Lima; ⁴Monica Lau da Silva Marques.

¹Instituto Federal Goiano Câmpus Ceres, Bolsista de Iniciação Científica; ²Instituto Federal Goiano Câmpus Ceres, Bolsista de Iniciação Científica; ³Instituto Federal Goiano Câmpus Ceres, Professora Orientadora;

⁴Instituto Federal Goiano Câmpus Ceres, Professora, Instituto Federal Goiano Câmpus Ceres. E-mail: gyn.luan@gmail.com.

RESUMO

Introdução: A incorporação do soro de queijo, uma alternativa de aproveitamento nas indústrias de laticínios, tem despertado o interesse de inúmeros pesquisadores em todo o mundo devido à sua potencialidade nutricional, funcional e econômica. **Objetivos:** Objetivou-se nesse trabalho desenvolver uma bebida láctea fermentada elaborada com diferentes concentrações de soro lácteo, avaliado suas características físico-químicas, preferência sensorial e microbiológica. **Métodos:** Foram elaboradas sete formulações com diferentes concentrações de soro de queijo misturado ao leite 40,0%; 50,0%; 60,0%; 70,0%; 80,0%; 90,0%; 100,0%. Foram avaliados nas amostras: pH, acidez, umidade e cinzas; aceitação e preferência; coliformes a 35°C e a 45°C. **Resultados:** Os resultados dos testes físico-químicos e de aceitação foram submetidos à análise de variância, utilizando o teste de Tukey a 5% de significância e os de preferência foram avaliados através do teste de Friedman. Independente da concentração de soro lácteo misturado ao leite não houve diferença significativa para valores de pH e acidez obtidos. Todas as amostras de bebida láctea fermentada, indicaram que os resultados das determinações de coliformes a 35°C e a 45°C apresentaram valores entre <0,3 e 0,94 NMP/mL, estando, portanto, dentro dos padrões de referência da legislação. Logo, todas as formulações de bebida láctea estavam aptas para o consumo. **Conclusão:** Observou-se que as formulações com 40% a 60% de soro apresentaram os maiores valores de soma das ordens (270 a 217) e foram mais preferidas pelos provadores quando comparadas a formulação com 100% de soro (141), provavelmente o aumento no percentual de soro lácteo influenciou estes resultados. Independente do atributo sensorial avaliado as amostras de 40% a 60% foram as mais preferidas em relação à amostra de 100%, menos preferida. E as análises microbiológicas estão dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

Palavras chave: Leite; laticínio; qualidade.

Apoio Financeiro: Bolsa PIBITI/IF Goiano.